COMBATTEZ : Mildiou et Oidium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

56e Année. T. 112. — N° 49 Dimanche 3 Décembre 1939

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 7 DEC. 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 7 DEC. 1939

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Pour la Noël
Envoyez des vins de maintenant
à nos SOLDATS
et surtout...

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

n'attendez pas la veille !

Reproduction interdite

Levures Sélectionnées
Maison Eugène GERMAIN
Aix-en-Provence

L'Engrais "MACROGÈNE" est la nourriture idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés
Maison Eugène GERMAIN - Aix-en-Provence
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

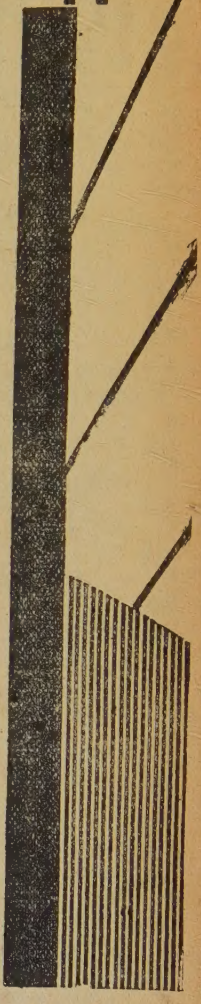
Examen gratuit des Échantillons de VIN
Maison Eugène GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
Aix-en-Provence

Souches bien nourries portent de belles grappes

Vos souches ne peuvent porter de belles grappes, abondantes et grasses, que si elles ont été bien nourries. Or, cette nourriture indispensable, le sol appauvri, ne peut la leur donner. Nourrissez-les donc vous-même avec du

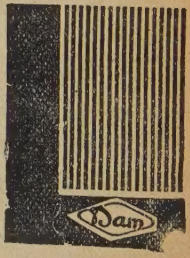
VIGOR

"l'aliment complet" de la vigne.



LA LITTORALE

BÉZIERS (Hérault)



ONIA

TOULOUSE

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500.000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Tous produits pour le traitement
de la vigne et des arbres fruitiers

CARBOKRIMP MINORGA

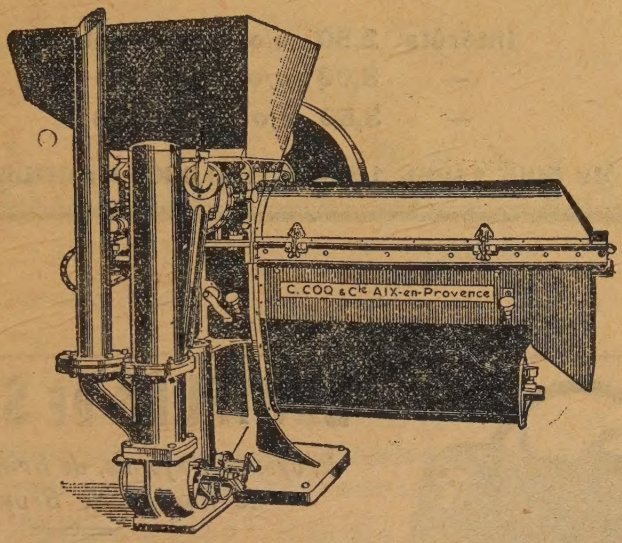
Huile d'Anthracène de sécurité

Pour le traitement de la Vigne et des Arbres fruitiers

Autres produits actuellement de saison:
CARBOMINORGA - traitement d'hiver
d'entretien des arbres fruitiers
CHLORATE DE SOUDE
pour la destruction des mauvaises herbes

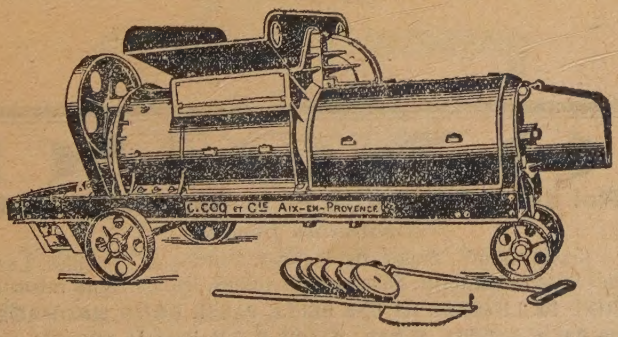
C. COQ & Cie AIX-EN-PROVENCE

ont mis sur le marché deux appareils qui constituent
le dernier mot du progrès



NOUVEAU FOULOGRAPPE
AVEC EGRAPPAGE FACULTATIF (Bté S.G.D.G.)

TOUS DÉBITS de 10.000 kgs à 40.000 kgs heure



PRESSOIR CONTINU A VITESSE LENTE

POUR LA PUISSANCE MINIMUM

LE MAXIMUM DE QUALITÉ ET DE RENDEMENT

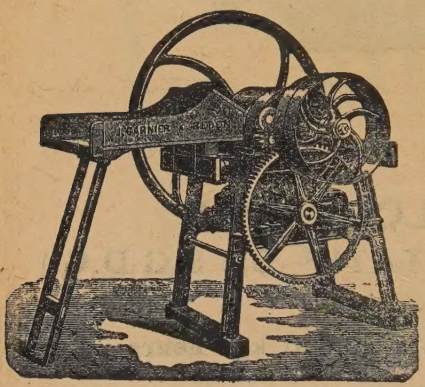
Pour que la France soit forte

SOUSCRIVEZ

AUX BONS D'ARMEMENT

Intérêts 2,50 o/o à 6 mois
— 3,00 o/o à 1 an
— 3,50 o/o à 2 ans

Coupures de 500, 1.000, 10.000, 100.000, 1 million de francs



BROYEURS DE SARMENTS

Broyeurs d'Ajoncs, de Brindilles, de Houx, de Ronces, de Bruyères, etc.

263 Médailles et Diplômes d'Honneur

GRANIER & Cie

REDON (Ille-et-Vilaine)

Envoi franco de Catalogues et instructions.

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOL spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

Établissts MONOPOL à CLAIROIX (Oise) Tél. 16

VITICULTEURS:

Malgré les événements actuels, vous trouverez aux Pépinières Jean MALOD, comme les années précédentes, toutes les bonnes variétés d'hybrides en racinés direct et greffés sur *Berlandieri*; *Lot*; **161-49**; *Teleki* ; etc...

Toutes variétés **6905-8357-7053-8745** et **11.803**.

Ainsi que **SEYVE-VILLARD 12-417; 12-375; 12-401; 18-315**; etc...

Remplacez vos manquants avec de beaux racinés d'hybrides, vous éviterez de la main-d'œuvre pour le greffage en place.

Pour vos plantations nouvelles, plantez de hons hybrides greffés sur Berlandieri ou autres, vous éviterez les soufrages et sulfatages, et vous récolterez à la 2me feuille.

Adressez-vous en toute confiance aux

Pépinières Jean MALOD

à MONTÉLIMAR (Drôme)

Tous nos plants sont sélectionnés en pépinières

Catalogue franco sur demande.

Télégramme: MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone: 2-57.

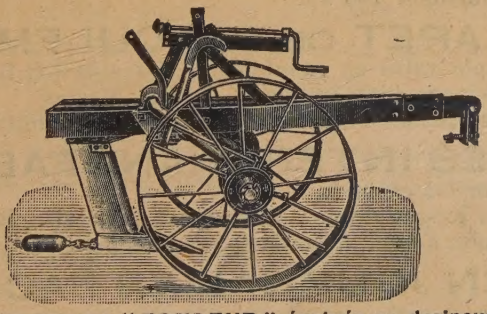
Pépinières soumises au contrôle du service phytopathologique.

"FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

Tous les Instruments aratoires pour : traction animale ou mécanique



Sous-soleuse "FONDEUR" équipée en draineuse

Traction animale : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

Traction mécanique : Sous-so'euses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

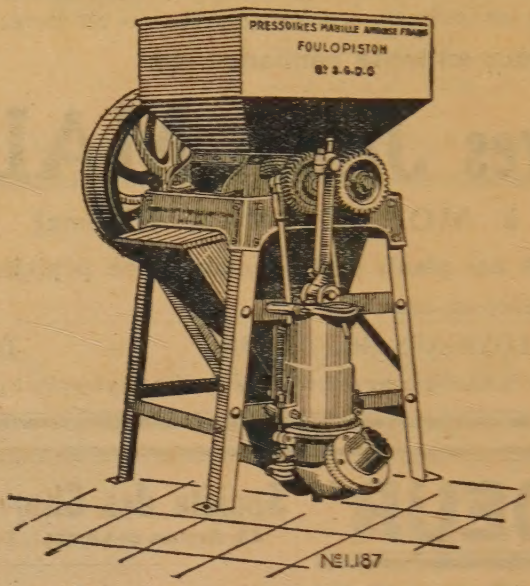
Demandez " **Brochure Culture Profonde** " *frs :* **3.**

La " FOULOPISTON " MABILLE

BREVETÉE S.G.D.G. MARQUE DÉPOSÉE

est une pompe à vendange à piston de conception nouvelle et présentant les caractéristiques suivantes qui lui assurent une supériorité pratique sur tous les autres modèles de pompes à piston.

4 MODÈLES
débitant
de 5.000 Kgs-H.
à
35.000 Kgs-H.



MODÈLES SPÉCIAUX
pour
alimentation
en vendange
déjà foulée

PAS DE CLAPET D'ASPIRATION

Suppression des engorgements à l'aspiration
Suppression des pertes de rendement
Rendement 100 o/o

PAS DE CLAPET DE REFOULEMENT mais une

simple valve en caoutchouc (Brevetée S.G.D.G.)
Vendange bien traitée — Rafles intactes
Joint parfait empêchant tout retour du liquide en arrière

FOURRURES INTERCHANGEABLES sur place,

en métal extra-dur
Très longue durée — Entretien général réduit au minimum
Remise à neuf instantanée pour un petit prix, après un long usage

ENTRETIEN JOURNALIER FACILE grâce au sys-

tême de graissage adopté et aux larges portes de visites rendant l'intérieur de l'appareil très accessible.

Références, renseignements, devis et catalogues franco sur demande adressée à :

" PRESSOIRS MABILLE "

S.A.R.L. Capital : 2.300.000 francs

Dépôt à Béziers (Hlt) **AMBOISE** (I-et-L.) R.C. Tours 195

56e Année. — N° 49 3 Décembre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Des wagons-foudres 405
Ampelos. — Chronique — Les labours et la guerre 406
André Gaussen. — L'organisation de la production agricole 411
Pierre Larue. — Été de la St.-Martin dans l'Yonne 413
Partie Officielle. — Le prix d'achat des alcools de la campagne 1939-1940. — La distillation obligatoire 415
Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Exposition générale des vins Mâconnais et Beaujolais à Mâcon. — La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée. — Les impôts peuvent être payés en bons de réquisition. — Les viticulteurs victimes de la gelée. — Loterie nationale 417
Bulletin commercial.

Des wagons-foudres...

Dans mes dernières chroniques, j'ai indiqué la possibilité de juguler rapidement la crise des transports des vins de France.

Ces suggestions ont été prises en considération par la Direction de la Société nationale des Chemins de fer français, qui a bien voulu nous adresser la lettre suivante :

« J'ai l'honneur de vous accuser réception de votre lettre en date du 15 novembre, ainsi que du numéro de votre Revue concernant un projet d'utilisation des foudres actuellement disponibles dans les caves des viticulteurs.

Nous sommes entièrement d'accord sur votre suggestion et la S. N. C. F. est prête, dès maintenant, à louer aux propriétaires des foudres, les plateformes nécessaires pour y installer à demeure les foudres disponibles.

Ces plateformes ainsi aménagées seraient ensuite assimilées aux wagons-foudres en ce qui concerne la taxation des transports, sous réserve des dispositions prévues au tarif T. V. n° 29, chap. 4.

Veuillez agréer, Messieurs, l'expression de ma considération distinguée ».

L'Ingénieur en chef,
Chef de la Division du trafic marchandises.

Le matériel ne fait donc pas défaut, mais j'ajoute qu'en dehors des trucks pourvus de freins Westinghouse qui peuvent être intercalés dans les trains de vitesse, il y a encore des milliers d'autres plateaux pourvus de freins à main, immobilisés actuellement sur de nombreuses voies de garage, que je n'ai pas à situer davantage.

Leur utilisation pourrait permettre la formation de trains à marche réduite, il suffirait pour cela de faire appel à des serre-freins.

Ces trucks ont déjà fait la guerre de 1914, il n'y a pas aucune raison sérieuse de ne pas les remettre en service, si leur état de conservation le permet.

P. Degrully.

CHRONIQUE

Les labours et la guerre

Une des conséquences les plus évidentes de l'état de guerre est certainement la réduction notoire de l'ensemble des moyens culturaux placés normalement à la disposition des exploitants : hommes, chevaux, tracteurs, etc... Il en résulte une perturbation appréciable des pratiques culturales nées au temps où la préoccupation principale était pour tous l'obtention d'une récolte. Assez souvent, l'adaptation au nouvel état de choses s'effectue avec difficulté, et pour une foule de raisons, dont la principale est bien qu'on ne distingue pas toujours ce qui est l'essentiel de ce qui n'est que secondaire.

Le travail du sol a, depuis toujours, été considéré comme indispensable à la bonne conduite d'un vignoble. Les possibilités considérables des exploitants en temps de paix, possibilités accrues parfois provisoirement par des périodes exceptionnelles de prospérité, avaient conduit, après la guerre 1914-1918 particulièrement, à des conceptions assez singulières. Il était possible d'y saisir sans erreur chez la plupart le sentiment de l'effet constamment favorable des façons culturales, répétées à l'infini d'octobre aux vendanges suivantes. L'application des techniques qui en résultaient allait sans risque aucun ou à peu près ; un supplément de dépenses n'en découlait même pas constamment, au moins dans les petites exploitations. Le moins qui puisse être dit est que les temps ont changé.

En fait, comment peut-on concevoir les méthodes culturales appropriées aux circonstances actuelles. Caractérisées par une réduction des moyens, celles-ci sont étrangement voisines des temps passés au cours desquels l'absence d'appareils mécaniques, le petit nombre d'instruments à traction animale, la fréquence

du travail à la main qui n'a pas la réputation d'être rapide, imposaient à l'exploitant une certaine modestie dans ses désirs quelle que soit leur légitimité. Il en était ainsi jusqu'à la deuxième moitié du XIXme siècle. La vigne vivait et produisait néanmoins sans que le sol des vignobles reçut autant de façons culturales qu'il est, aujourd'hui, de mode de lui en accorder.

Nous pourrions donc prendre l'exemple des vignerons de ce temps qui, pour des raisons heureusement différentes, connaissaient les difficultés même que soulève aujourd'hui l'état de guerre. L'un d'eux, des mieux avertis, H. Marès, a résumé excellemment les données applicables au travail du sol en Bas-Languedoc, soit, en définitive, dans tout le vignoble méridional. A son avis le sol du vignoble doit recevoir, à la sortie de l'hiver, en mars et avril, un labour croisé, donné selon les diagonales, complété par un décavaillonnage effectué à la main en formant des cuvettes au pied de chaque souche. C'était « *founcha* ». A la main, avec la harpe, ce labour donnait des pyramides de terre entre quatre souches, pyramides motteuses sur lesquelles les herbes ne se développaient point et qui devenaient friables en quelques semaines, sauf lorsque la façon était donnée trop tardivement par temps humide et sur un sol détrempé.

Ce premier labour était suivi d'un deuxième donné avant la St-Jean qui remettait le sol à plat en détruisant les pyramides de terre et en comblant les cuvettes. Un peu moins profond que le premier, il constituait une couverture de terre meuble d'une épaisseur toujours supérieure à dix centimètres, à travers laquelle l'eau des couches profondes ne pouvait se perdre dans l'atmosphère.

Bien entendu, les pluies, le passage — autrefois moins fréquent qu'aujourd'hui — des ouvriers sur le sol du vignoble provoquaient un tassement considéré comme nuisible, ce qui n'est pas douteux. Plus ou moins tôt, ou plus ou moins tard, il devenait utile de donner une troisième façon destinée à rétablir les bons effets de la première. Elle ne pouvait être aussi profonde sans soulever de fortes mottes, et nuire aux racines superficielles alors très actives. Elle consistait donc en un binage peu profond constituant une couche meuble de 5 à 6 centimètres.

On s'en tenait là. Aucune autre façon n'était donnée et pour cause ; ces travaux effectués selon des règles précises ne manquaient pas de quelque solennité résultant à la fois de l'estime dans lesquels on les tenait et des difficultés soulevées par leur réalisation puisque les outils à main étaient surtout en usage.

Voici donc une technique de guerre à laquelle on ne pourrait faire que le reproche d'avoir été conçue pendant la paix, pendant aussi une période que les agronomes modernes - - ou prétendus tels — considèrent comme fertile en poncifs, privée des connais-

sances qui ont été acquises depuis et qui, à tort ou à raison, sont tenues pour fort importantes.

Il s'agit en fait de savoir à quoi on veut en venir, quel est le but poursuivi et quels sont finalement les moyens de l'atteindre, moyens « économiques » assurément, l'économie des forces étant une des préoccupations du moment.

Il serait vain de nier l'action favorable des labours ; cependant, bien des raisons pour lesquelles on tient à donner des façons aux terres cultivées n'ont plus de valeur lorsqu'il s'agit du sol des vignobles. L'effet ameublissant des labours, ses conséquences sur la vie microbienne, sur les actions physiques et chimiques qu'entraîne l'aération dont on saisit sans peine la haute importance dès qu'il s'agit de cultures annuelles, n'exercent pas ici une action aussi favorable. Cela tient à ce que, d'une part les racines de la vigne ne vivent pas durablement dans la couche labourée et, d'autre part, à ce que les façons culturales principales, données une fois pour toutes aux plantes annuelles, sont répétées plusieurs fois au cours du même cycle végétatif pour les cultures arbustives. Ce sont là des différences essentielles. Elles en suggèrent d'autres, mais notre intention n'est point d'épuiser ce sujet, mais bien de limiter ce court examen aux deux idées essentielles qui en forment le principal.

En ce qui concerne la culture de la vigne le rôle des labours paraît à peu près limité, dans le sens favorable à la vie et à la production de la plante, à une action sur la teneur en eau du sol qui peut être résumée ainsi :

Eviter les pertes inutiles au cours de la saison sèche ;

Favoriser l'accumulation de l'eau en vue de son utilisation ultérieure par la plante ;

Evacuer l'excès d'humidité.

Celles-ci sont de deux sortes : elles se produisent par la surface même du sol et par les plantes nuisibles qu'elle porte. L'utilisation de l'eau du sol par la vigne, très importante en été, ne saurait, en effet, passer pour une perte : c'est un emploi. Conserver l'eau du sol c'est donc, d'abord, supprimer les mauvaises herbes ; c'est ensuite s'opposer aux pertes par évaporation directe qui ne sont cependant possibles que si les couches superficielles forment un seul bloc avec les couches profondes humides. En effet, si la terre placée près de la surface présente une structure physique différente de celle qui est placée profondément, aucune communication ne s'établit de celle-ci à celle-là. Il en va autrement lorsque l'ensemble constitue une masse à structure uniformément tassée puisque tel est l'état des couches inférieures.

Conserver l'eau du sol du vignoble c'est donc établir et maintenir une couverture meuble, exempte d'herbes, d'une épaisseur quelconque au-dessus des parties fraîches. D'autres procédés

existent bien, mais ils n'ont pas un caractère suffisamment pratique pour que leur examen nous retienne.

Pour conserver l'humidité, il faut d'abord qu'elle existe. Les eaux d'infiltration la fournissent habituellement ; elles sont seules à retenir car il va sans dire que les eaux de ruissellement n'offrent aucun intérêt agricole. Il convient de faciliter l'infiltration des eaux de pluies ; or, elle est plus aisée sur un sol ameubli que sur un sol tassé sur lequel le ruissellement est le plus grand. Au moment des grandes pluies annuelles : automne, hiver ou printemps (automne et hiver en général), il faut donc que le sol soit soulevé, sur une épaisseur notable. Dans ces conditions seulement *une accumulation* d'humidité en quantité suffisante peut être réalisée ; elles imposent une façon culturale avant l'hiver. Cette façon est peu utile dans les régions à hivers très pluvieux, mais elle est, par contre, indispensable partout où un hiver sec peut se présenter : il en est ainsi en Bas-Languedoc.

L'*évacuation de l'excès d'humidité* est difficile à réaliser par les façons culturales et elle ne peut porter sur les couches superficielles intéressées par le labour. C'est en accroissant le relief général du sol par la création de billons ou de pyramides de terre que les façons culturales atteignent ce but. Il faut aussi noter qu'en donnant à la surface un relief convenable (billons) et donc en favorisant l'évacuation par ruissellement des eaux en excès, les labours tendent précisément, et peut-être de la meilleure manière, à éviter l'humidité excessive.

En réalité, celle-ci n'est guère nuisible qu'aux racines en activité ; l'expérience montre que le système radiculaire n'en souffre guère en hiver ; par suite, tous les efforts effectués dans cet ordre d'idées ont pour objet d'obtenir l'assainissement du sol à la fin de l'hiver, au moment où les racines redeviennent actives.

***

Cet examen rapide des nécessités les plus évidentes auxquelles doit satisfaire l'exécution des façons culturales, nous conduit à une conception assez claire de leurs modalités.

C'est par un labour automnal, précédant les pluies d'hiver, que, dans les pays secs, l'humidité nécessaire à la vie de la plante pendant l'été sera mise en réserve. Il n'est pas indispensable que ce labour intéresse toute la surface du sol : 3 raies sur 5 peuvent seulement être données et sont, en général, suffisantes et elles peuvent l'être avant que la taille définitive soit pratiquée.

A la sortie de l'hiver il s'agit d'éviter la prise en masse de la terre et de détruire les herbes. C'est l'objet d'un premier labour, labour croisé pour être complet, qui devient une façon parfaitement accomplie, lorsqu'il est suivi de très près par un décavaillonnage (déchaussage). Ce labour est, évidemment, donné en déchaussant.

La soudure entre la terre de la surface et celle du fond tend à se rétablir parce que le tassement réapparaît, produit par les pluies du printemps et par le passage des ouvriers et des animaux. Un nouveau labour est donné à temps : il est rarement indispensable avant le mois de mai. Il est donné en chaussant.

Et une troisième (4e) façon culturale est pratiquée avant que les rameaux ne se croisent à la fin du mois de juin.

Le reste est du luxe.

*
**

La tradition, résultat de pratiques centenaires, et la technique découlant du simple raisonnement du moderne, se trouvent donc être d'accord et il ne saurait en être autrement. Il semble bien en effet qu'en viticulture, et peut-être même en agronomie, les efforts louables des modernes n'ont pour conséquence la plus fréquente que d'expliciter les méthodes des ancêtres dont l'origine est assurément empirique. On compte les cas dans lesquels le raisonnement scientifique a donné une juste modification des techniques et il ne peut en être autrement parce que l'empirisme a une base plus solide que le raisonnement : l'expérience.

*
**

Il faut reconnaître que la pratique des façons culturales a subi des modifications notables depuis l'origine du siècle, mais il n'y a pas lieu de croire à leur pérennité. C'est alors qu'on a découvert le rôle nuisible des labours qui, en coupant les racines dans la couche labourée, provoquent un affaiblissement plus ou moins notable suivant que cette opération chirurgicale est plus ou moins fréquente. L'idée n'était pas neuve puisque l'abbé Rozier trouvait qu'à son époque « *on labourait trop les vignes d'Argenteuil* ». Triturée par les penseurs et traduite par eux en règles à l'usage du commun, elle a donné la culture superficielle, dont on sait qu'elle consiste à pratiquer des labours très fréquents, mais peu profonds. Coûteuse, inapplicable dans beaucoup de terrains et présentant sur la technique classique quelque infériorité, en particulier pour ce qui est des possibilités d'accumulation de l'eau dans les sols qui en manquent, elle ne constitue pas une technique de guerre, c'est-à-dire une technique économique.

D'ailleurs, les effets nuisibles des labours sur le système radiculaire ne sont très évidents que pendant le temps où les racines sont en activité. Ils sont peu sensibles en hiver. Le labour d'automne et le 1er labour de printemps peuvent donc être assez profonds. Parce que les racines viennent ensuite vivre près de la surface, le 2me labour de printemps et surtout le labour d'été, doivent donc l'être moins, le dernier étant même très superficiel.

*
**

Pendant la période actuelle la vigne se trouvera très bien si elle reçoit quatre façons culturales ; elle se trouvera bien si elle n'en reçoit que trois, la façon automnale étant supprimée ; elle durerait encore plus que vous et moi si elle n'en recevait que deux, les deux labours de printemps dont l'exécution serait retardée pour les besoins de la cause.

AMPELOS.

L'ORGANISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE

Si les événements de guerre ont frappé parfois très durement toutes les activités économiques, il en est une, qui sans conteste peut être mise au premier rang, c'est l'activité agricole.

Par la proportion considérable des agriculteurs mobilisés, par les réquisitions parfois massives de chevaux et de véhicules, l'agriculture s'est trouvée au lendemain de la mobilisation dans une situation très difficile, tragique dans certaines régions.

Vous avez tous vécu ces heures où l'on pouvait se demander si la vendange, fruit d'une année de labeur et de dépenses, n'allait pas rester sur la souche et périr.

Grâce à la collaboration de toutes les bonnes volontés, grâce à une entr'aide librement consentie, grâce à des efforts individuels considérables, on peut dire que le Midi de la France n'a pas perdu la moindre parcelle de sa récolte.

Mais le paysan n'est pas au bout de ses peines. La tâche qui va à présent lui incomber est plus lourde que celle qui consiste à rentrer une récolte.

Il s'agit en effet d'en préparer une nouvelle qui, aussi bien dans l'intérêt individuel que dans l'intérêt national, doit être la plus élevée possible.

Il est inutile d'insister sur les avantages particuliers d'avoir une bonne et belle récolte. Quel que soit le produit envisagé, bonne récolte est presque toujours synonyme de prospérité de l'agriculteur.

Mais, au point de vue national, l'intérêt d'une récolte abondante est primordial en temps de guerre.

D'abord parce que les besoins d'une nation en armes sont supérieurs à ceux du temps de paix,

Ensuite parce qu'il est indispensable, sous peine de voir rapidement diminuer le stock d'or et de devises étrangères, de réduire les importations aux seuls produits que la France ne peut pas récolter sur ses champs ou extraire de son sol,

Enfin parce qu'une agriculture prospère contribue à maintenir auprès des populations civiles un moral élevé, digne de celui qui fait la force du Soldat Français.

Pour toutes ces raisons, les Pouvoirs publics ont pris leurs dispositions pour aider au maximum le cultivateur dans l'accomplissement de la tâche qui lui incombe.

Tout d'abord, il a été institué dans chaque département et dans la plupart des communes rurales des Comités dits de « Production agricole ».

Je sais bien que nombreux sont les agriculteurs sceptiques qui ont fait gorge chaude de cette organisation :

Un Comité, a-t-on dit, il vaudrait mieux des chevaux !

Certes, mais c'est précisément dans le but de rechercher les besoins des agriculteurs, de centraliser les demandes individuelles, de les satisfaire autant que possible, de coordonner les disponibilités et les besoins que ces Comités ont vu le jour.

Les agriculteurs ne doivent pas les railler, mais s'en servir largement, et, à l'usage, ils verront que les Comités communaux ont un rôle plus utile et plus considérables qu'ils ne pensaient. Ce sont eux qui doivent tout d'abord renseigner le Comité départemental sur les besoins locaux, sur les moyens existants et ensuite et surtout, lorsque le Comité départemental aura pu les satisfaire dans la mesure du possible, répartir les disponibilités en matériel et en chevaux, afin d'organiser la production.

Le Comité départemental renseigné sur les besoins locaux, a pour rôle de se pourvoir et de répartir ses disponibilités au prorata des nécessités communales.

En bref, au point de vue administratif, deux échelons :

L'échelon communal organisme d'action ;

L'échelon départemental organisme centralisateur et répartiteur.

La mise en œuvre de ce double dispositif a permis de se rendre compte de son efficacité.

Une première manifestation de son activité s'est révélée lorsqu'il s'est agi de faire bénéficier les viticulteurs des chevaux cédés par l'armée.

Certes, je ne prétends pas que *tous* les Comités communaux se doivent déclarer satisfaits de la dotation qu'ils ont reçue. Mais il me suffit de savoir, à la lueur des faits, que toute la récolte a été vinifiée pour affirmer que le Comité départemental et ses mandataires, qui ont travaillé en toute indépendance avec le seul souci de l'intérêt général et de l'équité, ont remarquablement réussi, et que les Comités communaux ont compris dans leur exécution le rôle qui leur était dévolu.

Voilà donc une application immédiate et pratique du rôle des Comités de production.

Quels sont dorénavant les problèmes à résoudre par eux ?

Il serait téméraire de vouloir en dresser une liste et d'en présenter les données. Car ils seront multiples et surgiront sans doute au fur et à mesure de l'avancement des travaux de culture.

Mais, comme dit le proverbe, « A chaque jour suffit sa peine ».

Le problème d'actualité est celui des labours, pour les terres à blé d'abord, pour les autres céréales ensuite, pour la vigne enfin.

Bien que dans les départements méridionaux la culture mécanique soit très développée (les statistiques font ressortir l'existence actuelle après réquisitions de 436 tracteurs dans le Gard et de 283 dans l'Hérault), il faut bien avouer que la majeure partie du travail de labour et de semailles a été jusqu'à aujourd'hui réalisée grâce aux chevaux. C'est pourquoi, pour tâcher d'éviter autant que possible de modifier les méthodes de culture, on a été tout naturellement porté à tenter d'utiliser les chevaux que l'armée pourrait mettre à la disposition du département

Pendant la guerre

vous devez produire davantage afin d'assurer la Vie économique du Pays

Produire c'est Servir

Il sera fait une forte consommation de **POMMES DE TERRE** et vous pouvez facilement augmenter vos rendements en utilisant les PLANTS DE

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées de

l'ANCne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC (C. du N.)

qui vous assureront une grosse récolte de parfaite conservation.

Demandez de suite le catalogue illustré et gratuit des 40 Variétés.

Prix spéciaux pour favoriser la culture pendant toute la durée des hostilités.

Représentants sérieux acceptés partout

Nos Agriculteurs se modernisent

M. DELORME, à Seynac par Mariac (Ardèche), battra désormais ses récoltes avec " **342** " la dernière production des **Ets SIMON Frères de Cherbourg.** Grâce aux remarquables qualités de cette petite Batteuse-nettoyeuse individuelle, simple légère, robuste, bon marché, cet agriculteur avisé obtiendra en une seule opération des grains aussi parfaitement battus, triés, vannés et ensachés que s'il utilisait une grosse Batteuse. Avec 2 ou 3 personnes au service de sa **342** et aveé un très petit moteur, il battra avec le maximum de commodité, de rapidité et d'économie. Lire notre article documentaire dans notre numéro du 23 avril 1939.

Malgrè les circonstances actuelles, les Établissements SIMON Frères continuent à assurer, comme par le passé, l'expédition immédiate de tous appareils agricoles et pièces de rechange de leurs spécialités.

Calculez ! à chaque tranche

316·713 LOTS

POUR

1·500·000 Billets

SOIT

1 CHANCE SUR 5

de gagner à la

LOTERIE NATIONALE

GRANDES PÉPINIÈRES MACONNAISES

Importante collection d'Hybrides — et de Raisins de Table —

Ancienne Maison CHARMONT et Fils

H. BOULAY* et FILS

Viticulteurs Arboriculteurs — *Successeurs*

Ingénieur Agricole Montpellier, 1931.

Faubourg St Clément, **MACON**

Catalogue Prix Courant franco sur demande

PORCS 2 mois, sevrés-castrés, franco toutes gares, mort. assurée 3 mois. 2 porcs, **250** frs ; 4 porcs, **480** frs ; 5 porcs, **590** frs ; 8 porcs, **900** frs, Catalogue gratuit:

LACROIX, St-Denis-près-Martel, (Lot).

Vignes ETABLISSEMENTS VITICOLES

Maclet Bottom

SPÉCIALISTE

Cépages hybrides

donnant

SANS SULFATAGE

vin riche en alcool

RÉSULTATS CERTAINS ET DURABLES

Arbres fruitiers

Raisins de Table

80, ROUTE DE RIOTTIER

VILLEFRANCHE

EN BEAUJOLAIS (RHONE)

BROCHURE contre 2 fr.

LA VITICULTURE NOUVELLE N° 26

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 F.

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

Contre la Fumagine de la Vigne et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

Notice et renseignements sur demande

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier.

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

PÉPINIÈRES

L S LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

MARQUE DÉPOSÉE

Hors Concours
1928-32-34

Etablissements PICHERAL & GIRAN

GIRAN & LACASSAGNE Sucrs

Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau

R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18

C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17

Agent général pour l'Hérault : **P. SERRE**, 3, r. du Cannau, **MONTPELLIER**

Culture et Sélection d'HYBRIDES P.D. *Prix-courants sur demande*

LA VIGNE A GRAND RENDEMENT 3e Edition

Tome I. Culture, Taille, etc. Description des Hybrides. 13 gravures, 16 planches.
Tome II. Dégénérescence. Court-noué infectieux. Génétique. Hybrides nouveaux, 28 pl.
Chaque volume : **22** francs franco contre chèque ou mandat. — C.P. Ravat, Lyon 377.47.

Les Vérités et les Illusions de la Radiesthésie. Fr. 21.50

J.-F. RAVAT, Ingénieur et **J. TISSIER**, I. A. B. } à **MARCIGNY** (Saône-et-Loire)

Pour augmenter vos bénéfices, employez l'engrais donnant pour la même dépense à l'hectare le maximum de rendement, le :

PHOSAMO

MATIÈRE FERTILISANTE COMPLÈTE

entièrement obtenue par combinaison chimique et NON par simple mélange

garantie **SANS ACIDITÉ, SANS CHLORURES** (ni chlorydrates) **SANS MÉLANGE**

Demandez le PHOSAMO aux vendeurs des produits de la

CIE BORDELAISE

Capital : **35 millions** – Usines : **SÈTE, BORDEAUX, NANTES, ROUEN**

Ageuce du Sud-Est : **4, rue Viala - AVIGNON**

CIE BORDELAISE — DES PRODUITS CHIMIQUES — PHOSAMO

par prélèvement sur les parcs où les animaux étaient concentrés en attendant leur affectation.

Nous savons qu'une nouvelle rétrocession identique à celle qui avait contribué à la rentrée de la vendange, n'a pu être maintenue que quelques jours, et encore dans un nombre très faible de communes. Nous espérions mieux. Il faut s'incliner ; les besoins militaires étant dans les circonstances actuelles les premiers à satisfaire.

D'ailleurs, même si la durée de rétrocession de ces chevaux avait pu être prolongée, il faut bien se dire qu'elle ne pouvait pas être illimitée, ce qui implique l'obligation de prévoir pour l'avenir une organisation moins aléatoire.

Si l'on fait le tour d'horizon des possibilités on a vite vu qu'il faut s'orienter soit vers l'acquisition de chevaux, soit vers la motoculture.

L'acquisition de chevaux présente des difficultés, d'abord en raison du prix élevé des animaux, ensuite en raison de l'éventualité de nouvelles réquisitions.

Si donc quelques achats de chevaux ont été opérés par certains agriculteurs, je crains que ces opérations commerciales soient de plus en plus difficiles dans l'avenir.

Donc, tout en laissant une marge normale d'utilisation de chevaux nouveaux, je crois qu'il est opportun de voir ce que peut donner la motoculture.

***

Avant d'examiner la question en détail, il importe que vous sachiez qu'au Ministère de l'Agriculture une organisation de Culture mécanique avait été prévue pour le cas de guerre, et que dès la mobilisation, paraissait un décret instituant un Service de la Culture mécanique et que dans les départements une Commission correspondante était organisée.

(à suivre)

André Gaussen,
Ingénieur en chef du Génie rural

ÉTÉ DE LA SAINT-MARTIN DANS L'YONNE

La date du 11 novembre est une des plus importantes au point de vue rural, Les polyculteurs ayant achevé leurs récoltes affluent à la ville pour les vendre acheter leurs effets d'hiver, se donner un peu de loisir mérité.

C'est généralement la date des foires les plus importantes, à Auxerre, à Dijon, et ailleurs.

Cette année l'affluence ne fut guère que du quart d'une année normale. Non seulement les mobilisés manquent, mais il faut les remplacer pour les récoltes en retard, et, par hasard, il n'a pas plu ! Il fait même assez chaud en cette arrière-saison. On a atteint un jour 20 degrés à l'ombre.

Vers le 20 octobre, il y a eu deux petites gelées matinales. La première à moins un degré a détruit les tomates et « rôti » à moitié les haricots nains.

La seconde à 2 ou 3 degrés au-dessous de zéro a fini ou presque de « cuire » les haricots, même à rame. Elle n'a épargné chez nous que ceux qui se trouvaient sous un pommier touffu taillé en ombrelle.

Voilà qui confirme que la gelée se fait sentir d'abord où l'évaporation est forte vers une atmosphère libre, et qu'elle est intense surtout dans les deux ou trois décimètres au-dessus du sol.

Quant au sol lui-même il est absolument gorgé d'eau. On ne peut poursuivre aucun autre travail que l'arrachage des betteraves qu'on sort à demi-charge vu l'état des chemins. Pourra-t-on semer les blés?

En sous-sols, les eaux sont remontées au niveau qu'elles devraient avoir à la fin d'un hiver pluvieux, et non en automne où elles sont normalement basses. Il a fallu remplacer par des huttes en relief les tranchées de défense contre les bombardements.

***

Ceux-ci sont heureusement inconnus jusqu'ici, aussi les réfugiés parisiens sont-ils rentrés chez eux. Il ne reste guère que les femmes et les enfants qui ont trouvé place au foyer d'un parent ou d'un ami, et les évacués de l'assistance publique. Ces derniers sont au nombre de 25.000 dans l'Yonne.

Ils constituent à peu près la moitié du nombre total. Mais la majorité des réfugiés payant s'est installée dans les villes qui sont bondées. Un grand nombre l'on fait non seulement pour avoir un milieu plus vivant, mais pour instruire leurs enfants, et trouver du travail car il n'y a rien à faire à la campagne en hiver.

— Le *bétail* évacué de l'arrière du front est d'abord trié. On garde dans les parcs de l'Intendance les animaux de boucherie et de trait. On expédie dans nos régions les vaches inscrites au herd-book, les génisses et quelques taureaux. Les Services agricoles répartissent les animaux dans nos villages à raison d'une douzaine par commune. Les gardes champêtres visitent les cultivateurs pour que ces derniers aillent les tirer au sort à la gare d'arrivée.

Le prix est le plus souvent de 1200 francs pour les génisses.

Il y a eu dans le début des mises en pension d'office et gratuites dans les prés des cultivateurs, suivies au bout de quelques semaines de ventes à l'amiable et aux enchères. L'avance en saison ne permet plus ce système compliqué.

Les cultivateurs inscrits ne sont pas sûrs du reste de recevoir des animaux si les expéditions n'ont pas lieu.

Il n'y a pas de chevaux ni d'autre bétail réfugié. Il n'en était pas de même en 1914. Les agriculteurs de l'Yonne avaient utilisé les juments réfugiées des Ardennes et soigné les poulains. On en trouvera les échos dans notre étude sur la création de l'élevage du cheval en polyculture (*Progrès agricole et viticole*, 21 février 1915).

***

Les vendanges ne se sont terminées qu'après la Toussaint. Malheureusement ce retard n'a pas dû contribuer à augmenter la qualité comme en certaines années.

La récolte est abondante, mais les moûts ne sont pas sucrés. Ils ne compensent même pas ce manque par une acidité franche qui puisse faciliter leur conservation.

Aussi la Chambre d'Agriculture de l'Yonne a-t-elle demandé que le degré minima prévu par le décret du 15 juillet 1933 soit de 6° 5 au lieu de 7 degrés pour les vins de ce pays.

Certains ont proposé le nom de « vin d'Hitler » pour cette malheureuse année, de même que le plat vin de 1870 reçut le nom de « vin de Bismarck ». Cela n'avance à rien.

Les pressurages de marcs se termineront vers la mi-novembre après quoi on s'occupera des pommes saines et abondantes, mais pas très sucrées non plus.

Dans l'ensemble, il y aura tout de même de l'eau-de-vie.

Mais c'est surtout à d'abondantes betteraves qu'on demandera l'alcool. Le prix du sucre devrait baisser !

Le service des fraudes continue son activité. Le 18 octobre 1939, le Tribunal correctionnel de Joigny condamnait à une amende de 50 francs, soit 50 × 11 = 550 francs, M. X négociant, dont le vin ne dosait que 8°55 alors que l'étiquette portait 9 degrés. Le négociant expliquait que le degré était bien de neuf au début du soutirage du foudre resté en vidange ; que l'écart de 0°45 était possible lors du tirage du fond du foudre.

Mais qui a pu garantir les centièmes de degré ?

On attend le vin d'Afrique du Nord pour « remonter » la platitude des vins français de 1939 et aussi contribuer à les « vieillir » plus vite, comme l'exprime Lucien Boyer :

> . . . Pour qu'il nous réconforte et pour qu'il nous soulage
> On le verse aujourd'hui dans tous les cabarets
> *Et comme il a l'esprit d'être vieux avant l'âge*
> Il réchauffe les cœurs sans couper les jarrets.
> . . . . . .
> Oui, mais il a l'orgueil d'être de son village !
> *Il est las de servir à corser les clarets !*
>
> Aussi certains tribuns du grand Aréopage
> Ont souvent contre lui pris d'injustes arrêts.
> Et lui, fier d'être pur, d'être franc, d'être idoine,
> A conquis le bon peuple et l'armée. . . et la douane !
> Sa « chéchia » rouge ou blonde excite les jaloux.

Soit, en hiver ; mais, en été, ces vins corsés sont améliorés, rendus plus bouquetés et plus rafraîchissants par les vins acides du Centre et de l'Est.

Gurgy-sur-Yonne, 11 novembre 1939.

Pierre Larue
Docteur de l'Université. Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Le prix d'achat par l'Etat des alcools de la campagne 1939-1940
(Arrêté du 20 novembre 1939)

Le « Journal Officiel » publie l'arrêté suivant :

Article premier

Le prix d'achat par l'Etat des alcools provenant de la distillation du vin et des marcs de raisin dilués ou non, de la récolte 1939, est fixé ainsi qu'il suit par hecto d'alcool pur, mesuré à la température de 15 degrés centigrades, dans la limite des contingents prévus au décret du 21 avril 1939 (Code des Contributions indirectes, art. 2).

Article deuxième

Alcools rectifiés extra neutres de vin : 1.012 francs.
De marcs : 600 francs.
Alcools type Midi, titrant au minimum 94 degrés : 987, 575 francs.
Flegmes titrant au minimum 90 degrés : 982, 570 francs.
Flegmes titrant au minimum 87 degrés : 977, 565 francs.
Flegmes titrant au minimum 70 degrés : 967, 555 francs.

Pour les alcools rectifiés, répondant aux conditions de recette fixées, ces prix s'appliquent à l'ensemble de la production, tant en alcool bon goût qu'en alcool mauvais goût.

Les offres, établies sur timbre, devront être adressées au Service des alcools, à Vicq-sur-Nahon (Indre), avant le 31 décembre 1939. Elles pourront être faites, soit par les récoltants ou leurs coopératives, soit par les distillateurs professionnels, soit par des négociants acheteurs de vendanges.

Elles indiqueront :

1° Les quantités offertes exprimées en alcool pur ;

2° La nature de l'alcool offert, alcool extra neutre ou type Midi, flegmes titre alcoolique, alcool de vin ou alcool de marc ;

3° Le lieu où l'enlèvement devra être opéré.

Ces offres seront acceptées dans la limite des contingents fixés. En cas de dépassement des dits contingents, des réductions seront opérées dans les mêmes conditions prévues à l'article 2 *bis* du Code des Contributions indirectes.

Article troisième

Les alcools devront avoir été produits sous le contrôle des Contributions indirectes ou des Contributions diverses.

Dans tous les cas les alcools de vin ne pourront provenir que de la distillation de vins libres de tout blocage, autre que celui basé sur l'importance de la récolte et le rendement à l'hectare, à l'exclusion absolu des piquettes, des marcs, des lies et en général de tous les sous-produits des vins.

Article quatrième

Le Service des alcools fixera les conditions de recette et règlera les conditions de paiement, d'emmagasinement et d'enlèvement des alcools et généralement toutes les questions de détail soulevées par l'application du présent arrêté.

La distillation obligatoire

Nous avons annoncé dans notre dernier numéro (p. 391), le récent décret concernant ce sujet. On en trouvera ci-dessous le texte officiel publié au *Journal Officiel* du 23 novembre 1939.

Article premier

Sont suspendus, pour le blocage de la récolte de 1939, les dispositions du 2me alinéa de l'article 69 du Code du vin, limitant l'incidence individuelle du blocage.

Article deuxième

Les viticulteurs visés aux articles 75 et 76 du Code du vin bénéficieront sur le montant des livraisons d'alcool de vin, qui leur seront imposées pour la récolte de 1939, d'une réduction de 15 pour 100 lorsqu'ils satisferont à ces prestations, en livrant des alcools provenant de la distillation, d'achats issus de cépages prohibés et d'une réduction de 10 pour 100 lorsqu'ils livreront des alcools provenant de la distillation de vins d'achats impropres à la consommation pour tout autre motif et notamment à raison de leur insuffisance de degré.

Article troisième

Toute personne qui achète du vin en vue de la distillation, soit pour son compte, soit comme intermédiaire, à quelque titre que ce soit, est tenu d'avoir un carnet à souche coté et paraphé par le maire, sur lequel elle inscrit chaque jour :

1° La date d'achat ;
2° La quantité de vin achetée ;
3° L'adresse du récoltant vendeur ;
4° Le degré du vin ;
5° Le prix payé.

Un feuillet détachable de ce carnet, comportant les indications ci-dessus, sera rempli par l'acheteur et adressé par ce dernier au Directeur du Service des alcools, après avoir été vérifié par le récoltant vendeur.

Lorsque de la comparaison du prix d'achat du vin avec le prix retiré de l'alcool ainsi fabriqué, apparaîtra un bénéfice brut supérieur au bénéfice normal, majoré des frais d'achat, de transport et de distillation, l'intéressé devra verser au Service des alcools une somme égale au décuple du bénéfice illicite. Cette somme pourra être précomptée d'office sur le prix de cession de l'alcool, lorsqu'il s'agira d'alcool destiné à être livré à l'Etat.

En cas de contestation, les litiges seront instruits et jugés comme en matière de Contributions indirectes.

Des décrets fixeront les conditions d'application du présent article.

Article quatrième

Les infractions aux dispositions de l'article précédent et des décrets pris pour son application, et notamment les inscriptions inexactes sur le carnet ou sur le feuillet détachable, seront poursuivies par l'administration des Contributions indirectes, dans la forme qui lui est propre et punies d'une amende de 500 à 5.000 francs, indépendamment du paiement d'une somme égale au quintuple de la valeur des boissons qui ont fait l'objet de l'opération.

Cette valeur sera déterminée à raison de 15 francs le degré-hectolitre et, en aucun cas, le Tribunal ne pourra, même par l'application de circonstances atténuantes, réduire cette pénalité à un chiffre inférieur au double de la valeur du vin fin, comme il est dit ci-dessus.

En cas de récidive le retrait temporaire ou définitif de la licence pourra être prononcé.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition générale des vins Mâconnais et Beaujolais. — Les samedi 2 et dimanche 3 décembre 1939 avec concours et marché. — Une Exposition de Vins avec Concours et Marché aura lieu à la Chambre de Commerce de Mâcon, les samedi 2 et dimanche 3 décembre 1939, où seront reçus les vins des arrondissements de Mâcon et de Villefranche.

Les récompenses consistant en diplômes et plaques seront attribuées aux exposants du concours dont les produits auront été jugés les meilleurs dans chaque catégorie. Les vins exposés devront être déclarés sous le nom du producteur, en cas de vente le nom de l'acquéreur devra être indiqué.

Les exposants devront apporter autant que possible deux bouteilles de forme Bourgogne ou Champenoise d'une contenance de 75 centilitres (récolte 1939) pour chaque qualité de vin exposé, et en indiquer les prix et quantité.

Le deuxième échantillon seul devra être muni d'une étiquette indiquant le nom et l'adresse de l'exposant, le lieu de provenance et le prix du vin.

Les échantillons devront être présentés à la Chambre de Commerce de Mâcon, *le Samedi 2, de neuf heures à onze heures du matin et de quatorze heures à seize heures et le dimanche 3 décembre, de sept heures trente à huit heures trente du matin* (*dernière limite*), par le propriétaire ou son représentant.

La délimitation des Côtes-du-Rhône est enfin terminée

... Et il n'y a plus qu'une seul appellation Côtes-du-Rhône : celle qui a été définie par le décret du 19 novembre 1937 !

Rappelons brièvement les faits :

Le 10 février 1931, le Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône entamait le procès en délimitation judiciaire des Côtes-du-Rhône pour les départements de la Drôme et de l'Ardèche. Le 17 juillet 1931, le Tribunal de Tournon lui donnait gain de cause sur les principes et ordonnait une expertise. Sur appel de l'un des défendeurs, la Cour de Nimes confirmait le jugement entrepris. Mais sur pourvoi du même plaideur, la Cour de Cassation cassait l'arrêt de Nimes et renvoyait l'affaire devant la Cour d'Appel de Montpellier.

Et nous voilà en 1937.

Mais, entre temps, c'est-à-dire le 28 février 1933, le Syndicat Général avait entamé une action parallèle pour les départements du Gard et du Vaucluse. Le

22 juillet 1933, le Tribunal d'Uzès rendait un jugement dont le Syndicat relevait en partie appel. Le 25 juin 1934, la Cour de Nîmes rendait un arrêt confirmant le jugement d'Uzès, mais modifiant certains termes de la mission des experts. Après de multiples incidents de procédure ayant encore motivé un jugement en date du 7 décembre 1935, l'expertise finit par commencer en 1937.

A cette époque, il y a donc déjà 8 jugements ou arrêts rendus dans l'affaire des Côtes-du-Rhône sans qu'elle progresse sensiblement vers sa solution.

Or, le 19 novembre 1937, M. Monnet, alors Ministre de l'Agriculture, après vérification opérée par ses services officiels, faisait signer par M. le Président de la République un décret contrôlant l'appellation Côtes-du-Rhône, décret auquel nous donnâmes, à l'époque, la plus large publicité.

Quelle allait être son influence sur les instances en délimitation judiciaires pendantes alors devant les Tribunaux ?

Il convient de rappeller ici que le Comité National des Appellations d'origine et le Syndicat Général ont toujours soutenu que ce qui a été dénommé (on ne sait pourquoi d'ailleurs puisque aucun texte légal n'en parle) « appellation simple » était une fiction inventée pour sa commodité par les hésitations de l'Administration en l'absence d'une jurisprudence bien établie sur les appellations contrôlées. Ils ont constamment affirmé qu'il n'y avait partout qu'une seule appellation : *l'appellation d'origine tout court pour laquelle les décrets de contrôle garantissent l'application des lois du 6 mai 1919 et 22 juillet 1937.*

C'est la thèse qui fut soutenue lorsque les procès des Côtes-du-Rhône revinrent devant la Justice. Cette dernière la consacra entièrement par 3 jugements consécutifs.

En effet, le 14 mars 1918, la Cour de Montpellier siégeant en audience solennelle sur retour de Cassation, déclarait que : « le décret du 19 novembre 1937 ayant exclu la commune de Chatillon-en-Diois du territoire ayant droit à l'appellation Côtes-du-Rhône, M. L..., qui y avait son vignoble, était désormais sans intérêt dans le litige » et elle le démettait de son appel. Arrêt définitif.

A son tour, le 16 décembre 1938, le Tribunal de Tournon, par un jugement qui est définitif depuis neuf mois, affirmait que : « le décret constitue aujourd'hui la charte des Vignerons des Côtes-du-Rhône puisqu'il détermine l'aire de production et fixe les conditions de cépages, de culture et de vinification qui donnent droit à l'appellation ».

Le Tribunal d'Uzès enfin, le 5 juin 1939, prenait une décision encore plus catégorique. En voici les termes principaux :

« Attendu que le décret-loi du 30 juin 1935 a donné au Comité National des Appellations le droit de réglementer ét par conséquent de *délimiter les appellations régionales ou communales* qui n'ont pas encore été délimitées par une décision judiciaire passée en force de chose jugée.

« Que le jugement du Tribunal d'Uzès du 22 juillet 1933 et l'arrêt de la Cour d'Appel de Nîmes du 25 juin 1934 n'ayant pas force de chose jugée puisqu'ils réservent la réalité même de l'appellation, le décret du 19 novembre 1937 pris sur décision du Comité National a pu valablement intervenir pour réglementer l'appellation Côtes-du-Rhône, *que ce décret constitue aujourd'hui la délimitation des vins des Côtes-du-Rhône...*

« Attendu que *la réglementation judiciaire à intervenir ne saurait être autre que celle déjà établie par le décret...*

« Par ces motifs...

« Dit que cette instance est devenue sans objet, l'appellation Côtes-du-Rhône ayant fait l'objet d'une réglementation légale, *constituant la délimitation des Côtes-du-Rhône que les Tribunaux n'ont plus qu'à sanctionner le cas échéant* ».

Ce dernier jugement est définitif au moment où nous écrivons ces lignes. La délimitation judiciaire des Côtes-du-Rhône entamée en 1931 est aujourd'hui terminée. Une fois de plus la constance et la solidarité viticoles auront triomphé de tous les obstacles.

Sans nous étendre sur les conséquences juridiques d'ordre général découlant de cette jurisprudence solidement établie, dégageons-en les conséquences pratiques pour les viticulteurs et négociants usant de l'appellation en cause.

Pour les apprécier, il suffit de partir de cette idée qu'il y a unité complète entre la délimitation judiciaire et celle fixée par le décret de contrôle. « Ce décret constitue la délimitation des vins des Côtes-du-Rhône » a précisé le Pouvoir judiciaire. Il n'y a donc qu'une seule appellation Côtes-du-Rhône : celle fixée le 19 novembre 1937.

Première conséquence : tous ceux qui utiliseraient les mots Côtes-du-Rhône pour désigner des vins ne remplissant pas toutes les conditions fixées par le décret, que les Tribunaux n'ont plus qu'à sanctionner « le cas échéant », s'exposent à des poursuites correctionnelles. Nous attirons spécialement sur ce point l'attention des vignerons qui seraient tentés de donner l'appellation à des vins produits dans des communes ne figurant pas au décret, ou en dehors du périmètre géographique fixé pour les communes énumérées par lui, ou par des cépages interdits, ou avec un degré insuffisant, ou avec un rendement trop élevé. Attention ! La période de tolérance que le Syndicat Général a laissé se poursuivre depuis 1937, afin de ne

pas gêner les viticulteurs de bonne foi, est maintenant terminée. Tous les intéressés ont été amplement mis au courant et à partir de la publication de cet ultime avertissement, le Syndicat Général veillera à l'application stricte d'une réglementation devenue obligatoire après 8 années d'efforts et de dépenses.

Deuxième conséquence : les jugements *sont immédiatement applicables à tous les vins, quelle qu'en soit l'année, prétendant à l'appellation Côtes-du-Rhône.* C'est là la grosse différence avec les décrets dits « d'appellation unique » résultant de l'application de la loi Chouffet. Alors qu'un décret instituant l'appellation unique Côtes-du-Rhône aurait ouvert un délai autorisant les rectifications utiles, la décision judiciaire tranche brutalement et sans transition. Nous avons, à plusieurs reprises, attiré l'attention en haut lieu sur cette conséquence que nous avions prévue. Nous avions indiqué qu'il serait prudent d'appliquer la loi Chouffet aux Côtes-du-Rhône. Sur l'intervention de personnalités, bien intentionnées sans doute, mais en tout cas mal informées, nous n'avons pas été écoutés. Maintenant il est trop tard. Si des comptes d'appellation sont redressés, s'il en résulte des difficultés entre viticulteurs et négociants, comme lors de la fin du procès en délimitation de Châteauneuf-du-Pape, on voudra bien se rappeler qu'à maintes reprises, et encore il y a un mois, nous avons fait notre possible pour l'éviter.

Et maintenant les vins des Côtes-du-Rhône, débarrassés de la concurrence déloyale des produits qui vilipendaient leur renommée, vont pouvoir prendre sur le marché la place que mérite leur qualité.

Aux armées, le 13 novembre 1939.

Le Président : P. Le Roy.

Les impôts peuvent être payés en bons de réquisition. — Pour répondre à des questions qui ont été posées, le Ministère des Finances rappelle que les indemnités de réquisition sont payées dans les conditions suivantes : 1° Les indemnités dont le montant est inférieur à 10.000 francs et toutes les indemnités afférentes aux réquisitions automobiles sont payables à la caisse des receveurs municipaux ; 2me Les autres indemnités sont payables par mandats individuels à la caisse des trésoriers généraux, receveurs des Finances et percepteurs. Elles sont mises en paiement dès que les autorités qui ont procédé à la réquisition en ont arrêté le montant et ont établi les mandats nécessaires Il est signalé que les délais de mise en paiement peuvent varier sensiblement, suivant la nature des objets réquisitionnés.

On a demandé si les bons du Trésors remis en paiement des réquisitions ne pourraient servir les impôts directs. Le ministre des Finances a décidé de donner satisfaction à ce vœu. Le percepteur acceptera les bons du Trésor pour la valeur nette de ces titres au jour où ils auront été remis. Le bénéfice des intérêts courus entre la date de la livraison des objets réquisitionnés et la date de la délivrance des bons restera donc aux intéressés. Pour bénéficier de cette mesure, il suffira de demander au comptable chargé du paiement des réquisitions, un certificat spécial à produire au percepteur. Bien entendu, ce certificat ne sera pas fourni dans le cas où l'indemnité de réquisition sera payée à la caisse du percepteur détenteur du rôle. Le paiement en bons du Trésor ne pourra intervenir que pendant un délai de 15 jours à partir de la date de délivrance de ces bons, ou à partir du 15 octobre, si ces bons ont été remis avant cette date. Il ne sera pas autorisé pour une somme inférieure au montant de la plus petite coupure délivrée, c'est-à-dire à 500 francs.

Les viticulteurs victimes de la gelée. — M. Barthe ayant signalé à M. le Directeur Général des Contributions Indirectes la situation des viticulteurs qui, l'an dernier, avaient eu leurs récoltes fortement endommagées du fait des gelées, a reçu la réponse suivante :

« Vous avez bien voulu me communiquer une lettre par laquelle il est demandé si

les viticulteurs dont le rendement moyen n'a pas dépassé 20 hectos à l'hectare en 1938, seront, cette année, exonérés du blocage et de la distillation obligatoire.

J'ai l'honneur de vous faire connaître qu'en exécution des articles 73 et 80 du Code du vin, les exemptions de blocage et de prestations d'alcool seront accordées aux producteurs dont le rendement n'aura pas dépassé 20 hectolitres à l'hectare ou accusera, comparativement à la moyenne des trois années précédentes, une diminution supérieure à 50 pour 100.

Le rendement à considérer sera celui de l'année 1939 et non celui de 1938.

Un viticulteur dont la récolte de 1939 a excédé 20 hectolitres à l'hectare ne pourra donc obtenir une exonération que si sa production de 1939 accuse un déficit de 50 pour 100 ou plus, comparativement à la moyenne des années 1936, 1937 et 1938. Le fait que sa récolte de 1938 ait été inférieure à 20 hectolitres à l'hectare demeurera sans influence et la chose sera normale étant donné que les charges affecteront la production de l'année 1939 et non celle de l'année précédente.

D'ailleurs, si, au cas particulier, l'on considérait le rendement de l'année 1938 pour accorder l'exonération, il en résulterait certainement des anomalies. On pourrait aboutir, par exemple, à exempter de toute prestation d'alcool des viticulteurs ayant obtenu, cette année, des rendements égaux ou supérieurs à 300 hectolitres à l'hectare. Le résultat ne manquerait pas d'être choquant ».

Loterie Nationale. — Le Secrétariat général de la Loterie Nationale communique : Sur autorisation spéciale de M. le Ministre des Finances, le tirage de la 17me tranche de la Loterie Nationale 1939 sera assuré à St-Etienne (Loire), le Vendredi 8 décembre prochain, à 15 heures.

BULLETIN COMMERCIAL

GARD. — **Nimes.** — 8°5, 14 fr. 25 à 14 fr. 50 le degré. 8°6 à 8°9 14 fr. 50 à 15 frs 25 le degré ; 9° à 9°4 15 fr. 50 à 16 fr. 50 le degré : 9,5 à 10° 16 fr. 75 à 18 frs 50 le degré.

Vins de café supérieurs 19 à 20fr. le degré.

D'autre part la distillerie doit augmenter sensiblement ses prix.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — Rouges 8 5 à 10°, 14 fr 25 à 17 fr. 50. Vin rosé, moyenne 9 degrés, 16 fr.

Sète. — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Béziers. — Récolte 1939 : rouges, 8°5 à 9°5 15 fr. à 16 fr. 25 ; rouges 10° : 16,50 à 17 f. 50 ; type 9°, moyenne, 15 fr. 75 ; Rosés 9 à 10° 16 fr. à 17 fr. 25 ; Blancs 10° à 11° 5 17 fr. à 17 fr. 50. — Marché animé. Le volume des affaires traitées cette semaine a été assez important. Dans le nombre on signale encore quelques caves rondes à retirer sur tranches futures.

Les transports s'améliorent et on recherche surtout les vins à partir de 9 degrés et les plus forts degrés font prime.

Les 9 degrés complets se paient couramment 16 fr. et parfois au-dessus.

Signalons les affaires suivantes :

Achats par le commerce Récolte 1939. — Pouzolles, 1.500 hl., 8°7 : 132 fr. l'hl. ; Pouzolles, 600 hl , 8°7 : 130 fr l'hl. ; Coopérative d'Aspiran, 4.000 hl., 9° : 145 fr. l'h. ; Coopérative d'Aspiran, 1.000 hl., 9° : 144 fr l'hl. ; Coopérative Nébian, 500 hl , 9° : 144 fr. l'hl. ; Coopérative Nébian, 1.000 hl., 9°5 : 160 fr. l'hl. ; Servian, 2.500 hl., 10° : 167 fr. l'hl. ; Pinet, 4 200 hl., 8°7 : 130 fr. l'hl.

Saint Chinian. — Semaine du 19 au 26 novembre. — de 15 à 18 frs à le degré.

Narbonne. — ; 8°5 à 10° ; 14 frs 75 à 18 fr. 50 le degré.

Marché des vins animé en raison des offres des subsistances militaires et du retour à la normale.

Lézignan. — Minervois et Corbières 8°5 à 10°5 : 14 frs 50 à 18 frs.

PYRÉNÉES ORIENTALES. — **Perpignan.** — Vins rouges de 9 à 11 degrés, de 15 à 19 fr.50.

ALGÉRIE.

Alger. — Les difficultés d'expédition, l'encombrement des ports par les demi-muids qui attendent leur chargement pour la Métropole, ralentissent un peu la demande des acheteurs, mais les cours sont toujours fermes.

Les 10 à 11° se paient à Alger 14 fr. 50 à 15 fr. 50 propriété.

En Oranie on traite de 15 fr. à 15 fr. 50.

Le prix de 16 fr. est un maximum.

PAILLES ET FOURRAGES

GERS. — Foins, 13 à 14 fr. ; paille en vrac 9 à 10 frs. ; pressée, 11 à 12 fr., les 100 kilos pris à domicile.

Montpellier. — Imprimerie Ch. Déhan.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »

Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
et des Refermentations

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

SOLEIL

SINFRA

L'ENGRAIS INTÉGRAL

Composition Catalytique pour toutes cultures

En même temps que l'azote, l'acide phosphorique et la potasse de nombreux métalloïdes et métaux n'existant dans les plantes et les animaux qu'en très petites proportions, doivent être fournis par le sol, **c'est-à-dire par les engrais.**

Ajouterait-on des quantités indéfinies de sels de potassium, de phosphates et d'azote au sol, si on ne compense pas en même temps les pertes d'autres éléments indispensables, fer, manganèse, etc... on aboutit fatalement à un **déséquilibre de la plante.**

A base d'azotes combinés, de phosphore, de potasse, de fer, de manganèse et d'éléments insecticides et assainissants, **SOLEIL**, l'Engrais Intégral, désinfecte le sol, combat la chlorose, normalise la maturité et augmente la récolte dans des proportions toujours payantes.

SINFRA-BÉZIERS. – Tél. 12-07.

Pour vous assurer contre la Casse brune
si fréquente cette année

Consultez :

Les Laboratoires de l'Institut Zymotechnique

18, Avenue Frédéric-Mistral MONTPELLIER

Approvisionnez-vous à son rayon *de produits œnologiques chimiquement purs* qui donneront à votre vin le *maximum de perfection* et la *garantie d'une exellente conservation* dont les moyens techniques restent, comme par le passé à votre disposition.

Malgré les événements nous sommes, en mesure de livrer à nos clients, des plants sélectionnés et de 1er choix, en

HYBRIDES × VINIFERAS

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à **SAINT-VALLIER** (Drôme)

Collection importante des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

Catalogue adressé franco sur demande

Venir visiter du 1er au 20 septembre

E^TS DE PINS & POUZENC Usine des 3 Lunes MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

BÉZIERS. M. SALASC Joseph, rue de la Citadelle, 5
NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10
LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3
SIRAN. CALVAYRAC Marius.
CARCASSONNE. BRIQUE Pierre, rue Tourtel, 18
PYR.-O^les. M. BRENAC Alfred, rue St Ferréol, 29 Céret.
H^te GARONNE. MEDAN V., rue de la Chaine, 9. Toulouse.
TARN-et G^e. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.
GIRONDE, LÉON André, rue Mandron, 82, Bordeaux.

Viticulteurs !

Les Pépinières RICHTER

MONTPELLIER *Tél. 41.65-41.66*

Succursales : BÉZIERS et AIX-en-PROVENCE

Vous offrent en Produits de choix, rigoureusement garantis :

TOUTES VARIÉTÉS de PORTE-GREFFES
Racinés, Boutures

TOUTES VARIÉTÉS de CUVE et de TABLE
Greffés-soudés, Boutures

LES MEILLEURES VARIÉTÉS de PRODUCTEURS DIRECTS
Greffés-soudés, Racinés, Boutures

Dans votre intérêt :

Consultez-les. — Faites leur analyser vos terres gratuitement. — Leurs services techniques vous documenteront utilement et vous conseilleront.

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

TOUS LES PRODUITS

POUR LA DÉFENSE DES CULTURES

ET LA

CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

SIÈGE SOCIAL :

5, rue de Nimes — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Plus de Futaille gâtée !

avec un Sachet " FUTINOL " en 30 minutes ; sans défoncer, sans danger, sans fatigue.

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, HUILE, etc...

Demandez-les à vos fournisseurs

Succès certains, attestations par milliers !

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

G. LALAURIE, Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL**, A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

---

J. EMON - VALENCE-D'AGEN (T.-et-G.)

HYBRIDEUR-PÉPINIÉRISTE

Spécialiste de la Reconstitution des terrains difficiles :

Calcaires - à court-noué - secs - humides - salés, ect...

Les meilleurs Porte-Greffes à employer :

333 - 150-15 - 161[49] - 40.10 - 44.53 - Col × Berl. - 110 - 99, etc

196[17] Le porte-greffe le plus vigoureux qui existe.

Renseignements et examen gratuits des terrains

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône et Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé : **Plants greffés-soudés Vinifera** de cuve et table pour tous vignobles. **Hybrides** des meilleurs N[os] de **Seibel, Seyve-Villard,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **racinés porte-greffe.**

(Prix et renseignements sur demande)

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES - ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

-: LA CLARIFICATION CENTRIFUGE :-

immédiatement après la fermentation
constitue une véritable

STÉRILISATION A FROID

VOUS SEREZ LE PREMIER

à vendre un vin clair

VOUS POURREZ LE CONSERVER SANS SOUTIRAGE

aussi longtemps qu'il vous plaira
si vous adoptez le

CLARIFICATEUR CENTRIFUGE

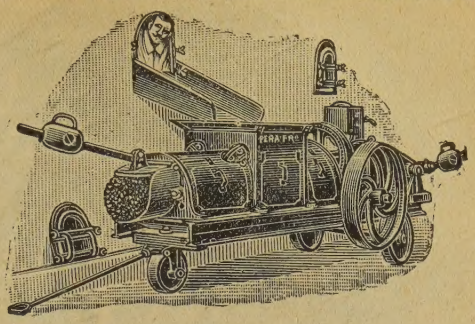
De Laval

Société **ALFA-LAVAL**, 10, Rue Charles-V - **PARIS-IV**me

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

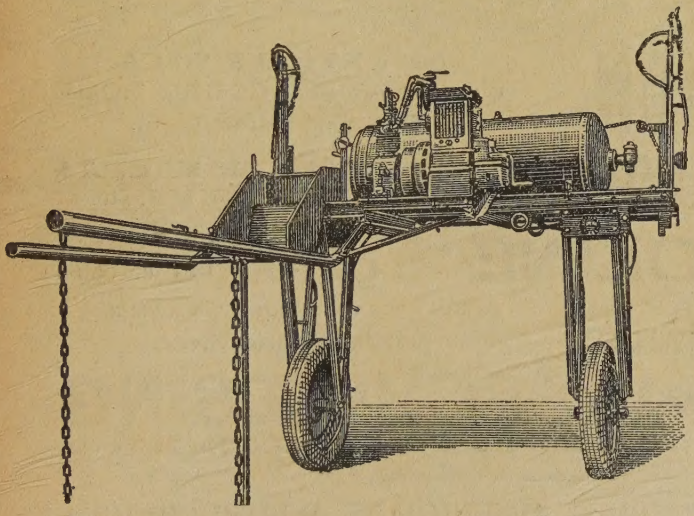
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — **Breveté S. G. D. G.**



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

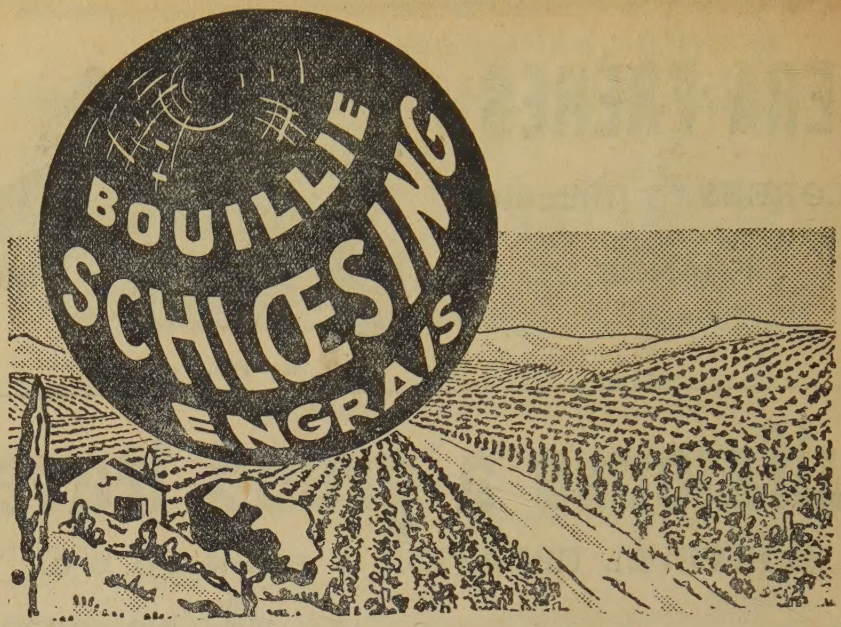
SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ



PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc...

Demandez tes Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE · SEPTÈMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.